## Rote Grütze

1 Liter Wasser, 1/2 Pfund Himbeeren und 1/2 Pfund Johannisbeeren (oder saure Kirschen), 90g Mondamin, 150–200 g Zucker (nach Geschmack).

Die gewaschenen und entstielten Früchte in 3/4 Liter Wasser zu Saft kochen, diesen durch ein feines Sieb geben, zuckern und aufkochen. Inzwischen das Mondamin in 1/4 Liter Wasser anrühren und langsam in den kochenden Saft gießen. Das Ganze unter ständigem Rühren noch 3 Minuten durchkochen. Nun kommt die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach vierstündigem Erkalten stürzen. Mit frischer Milch oder Vanillesoße aus Mondamin-Soßenpulver servieren.